Menü „November“ by Eric Pankert, Hotel zur Post, St.Vith

- **4 Gang**: *Vorspeise, Wolfsbarsch, Hirschkalb, Dessert:* **115,-**
- **5 Gänge**: ***plus*** *Jakobsmuscheln :* **149,-**
- **6 Gänge**: ***plus*** *Jakobsmuscheln* ***plus*** *Käse:* **165,-**

Schottischer Bio-Lachs® Wester Ross
Gebeizt, Rote Bete, Mango, Nam Jim
à la carte 39

oder

Gänseleber „cuit au torchon“
Holunder-Gelee, Orangetten, Schinken-Chips
à la carte 42

• • • •

Wolfsbarsch
Vergessenes Gemüse, Shitake, Miso, Haselnüsse
à la carte 59

• • • •

Jakobsmuscheln und Royal Belgian Caviar
Eisenkraut-Beurre blanc
à la carte 69

• • • •

Hirschkalbfilet (alternativ pluma iberico)
Rotwein-Jus, Ingwer, Ananas, Ratatouille aux « 4 épices », Purree Robuchon
à la carte 54

• • • •

Variation von regionalem Käse (Käse anstelle Dessert +9,-)
à la carte 29

• • • •

Conférence-Birne
Millefeuille, Crème patissière au Caramel salé, Vanille-Eiscrème
à la carte 24

à la carte * :	Caviar Sturia IGP 30gr	*Pomme Moscovite « Maison »*	90,-
	Thunfisch-Steak	*Japanische Tomaten-Soße, Reisnudeln, Furikake*	52,-
	Rebhühnchen „patte-rouge“	*Sauce „Périgourdine“, Spitzkohl, Grenaille-Ratte-Kartoffel*	65,-

* Samstagabend bieten wir ausschließlich unser 5-Gang Monats-Menü an
Allergien und Intoleranzen, bitte im voraus absprechen / Änderungen im Menü können berechnet werden